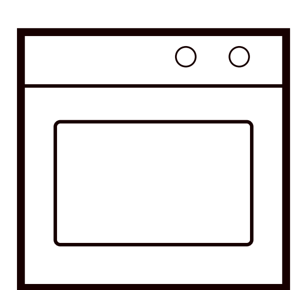
ISTRUZIONI DI l’USO
e di montaggio

(E) Instrucciones de Uso e Instrucciones de Montaje
(P) Instruções de uso com indicações para montagem



EEB 660.0

07 22 63 FB



IL CUORE DELLA BUONA CUCINA

Para su información

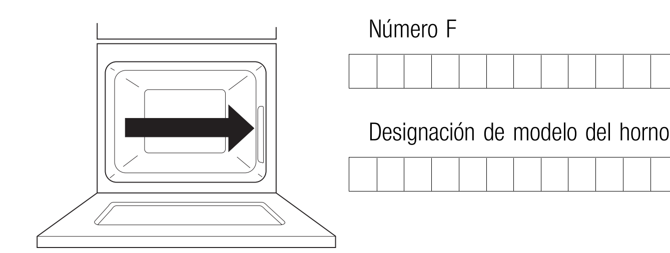
Sírvase leer con toda atención la información contenida en este manual. Contiene advertencias importantes relativas a la seguridad, instalación, uso y mantenimiento del aparato.
Sirve exclusivamente para su empleo en el hogar.
Sírvase conservar cuidadosamente estas instrucciones de servicio.

Condiciones de garantía

Las codiciones de garantía respectivamente válidas serán las que hayan sido publicadas por nuestros representantes en al país correspondiente. Las mismas podrá solicitar usted a su distribuidor autorizado que le haya vendido este aparato, o bien directamente a nuestros representantes nacionales. No obstante, para haver valer cualesquier reclamaciones en concepto de garantía se tendrá que presentar en todo caso el combrobante de compra.

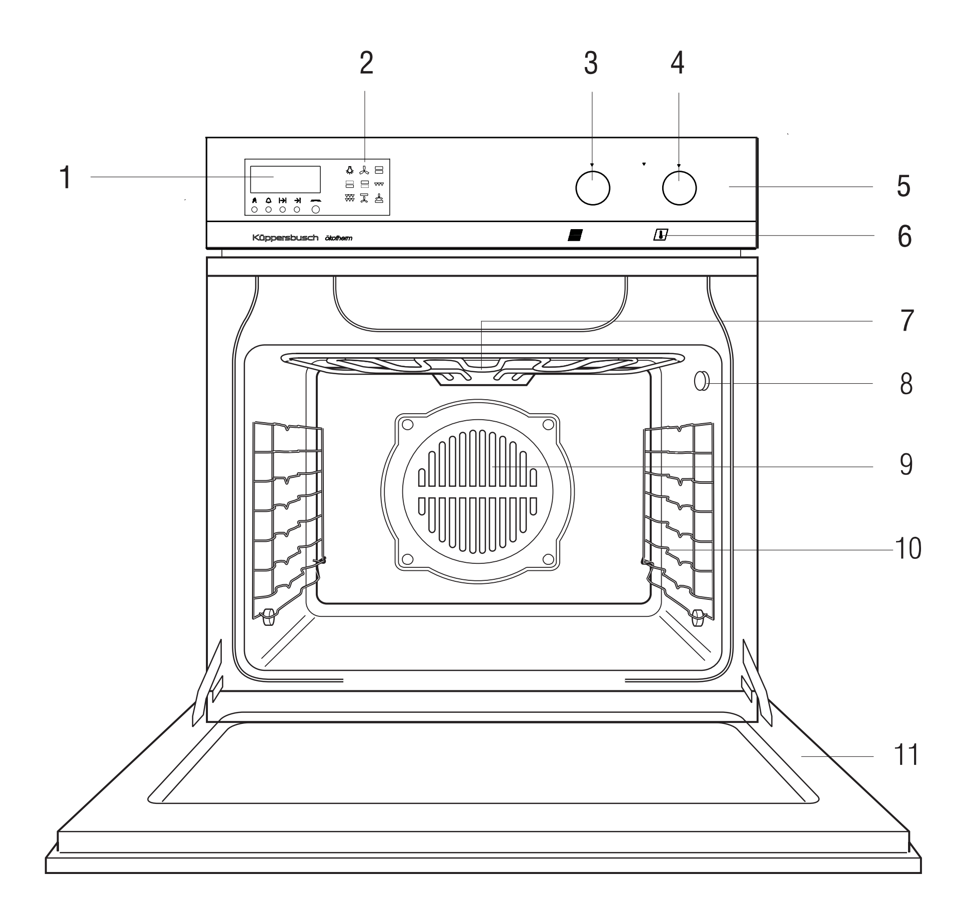
Rótulo de características

Se encuentra a la derecha, sobre la moldura lateral, y es visible al abrir la puerta del horno. Para eventuales consultas con nuestro Servicio Postventa, sírvase anotar los datos siguientes:



Indice

Esquema de su aparato



1	El cronómetro electrónico de minutos
2	Campos de símbolos de calentamiento
3	Conmutador selector del horno
4	Regulador térmico del horno
5	Panel de servicio
6	Indicador de la temperatura del horno
7	Grill abatible (Calor superior/Grill)
8	Hembra para el sensor de temperatura central
9	Aire caliente
10	Rejilla insertable
11	Puerta del horno

Accesorio especial:

Parilla de grill con palanca	acc. no. 125
Piedra de pizzas	acc. no. 126
Parilla	acc. no. 440
Placa para asado	acc. no. 441
Placa de Horno (esmalte)	acc. no. 541
Bandeja de grasa	acc. no. 543
backmobil®	acc. no. 600

Advertencias de seguridad



sobre la conexión y funcionamiento

- Los aparatos Küppersbusch se construyen según las normas de seguridad correspondientes. Sólo deben conectarse cocinas Küppersbusch con encimeras Küppersbusch.
- La conexión a red, mantenimiento y reparación de los aparatos debe llevarla a cabo según las normas vigentes al respecto exclusivamente un profesional autorizado. Trabajos indebidamente realizados ponen en peligro su seguridad.
- Conectar el aparato únicamente una vez que esté montado!
- La superficies de la cocina, puerta del horno y cocina se calientan durante el servicio. Por principio, los niños deben mantenerse alejados.
- No colocar los cables de conexión de aparatos eléctricos sobre zonas de cocción calientes ni prenderlos en la puerta del horno.

para el horno

- El aparato debe desconectarse para la reparación y recambio de las lámparas del horno (desconmutar el fusible).
- Por principio, no conservar en el horno objetos que pudieran representar un peligro caso de conmutación inintencionada del mismo.
- Precaución al trabajar en hornos calientes. Emplear manoplas, guantes de cocina o similares.
- La puerta del horno debe cerrar bien. Caso de daños en las juntas, bisagras, superficies de hermetización o rotura del vidrio de la puerta, desconectar inmediatamente el aparato hasta que haya sido reparado y verificado por un profesional.
- ¡Atención! No agarrar las bisagras al abrir y cerrar la puerta del horno. ¡Peligro de accidente!
- Cerrar completamente la puerta del horno siempre que se cocine con el mismo.
- No depositar objetos infamables o combustibles sobre la encimera que puedan suponer un peligro en caso de encendido involuntario.

para el sensor de temperatura de núcleo

- Utilizar solamente el sensor de temperatura de núcleo original.
- No aprisionar el cable del sensor de temperatura de núcleo en la puerta del horno.
- Al no ser utilizado retirar del horno.
- Mantener como mínimo a una distancia de 5 cm del grill y el calefactor superior.

Previo a la primera utilización

Eliminar el material de embalaje y el aparato antiguo

Elimine el embalaje de transporte en lo posible acorde al medio ambiente.
En Alemania, su comercio en donde ha adquirido el aparato, recibe de vuelta el embalaje de transporte.
El retorno de los materiales de embalaje al circuito de material economiza materias primas y reduce la generación de residuos. Aparatos antiguos contienen aún materiales de valor. Entregue su aparato antiguo en un punto de recolección de materiales de valor.
Los aparatos antiguos deben ser inutilizados antes de ser eliminados. De esta manera impide utilización indebida.

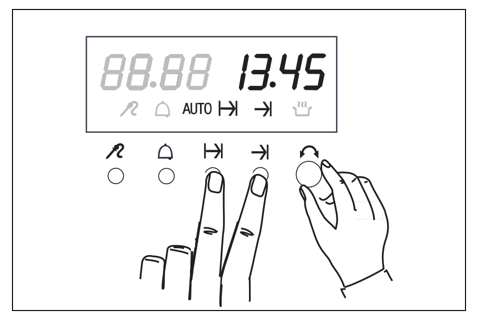
Primera limpieza

Retirar piezas extrañas y embalaje.
Previo a la primera preparación de comidas, se debe limpiar profundamente el espacio interior del horno y todas las piezas accesorias.
Limpiar las chapas de horno, bandeja de grasa, rejilla, sensor de temperatura del núcleo etc. con un paño húmedo y algo de detergente.
Calentar el horno:
Cerrar el horno, Calentar el horno con calor superior e inferior **con 250 °C temperatura 60 minutos, al mismo tiempo ventilar bien la cocina.**

Ajustar el reloj

La cocina recién funciona cuando el reloj ha sido ajustado.
Antes de la primera puesta en servicio de la cocina o después de una interrupción de corriente (Red) debe ser ajustado el reloj.

Cuando el reloj no está ajustado, el indicador derecho brilla intermitente „0.00“ y los símbolos |→| y →|.
Ajuste la hora de la siguiente manera:



Mantener apretadas las teclas →| y |→|,
„0.00“ y los símbolos →| y |→| brillan.

Con la tecla ↷ ajustar la hora del día actual.
Aparece en la indicación derecha.

Después de soltar las teclas arranca en tiempo.
- Los símbolos →| y |→| se apagan.

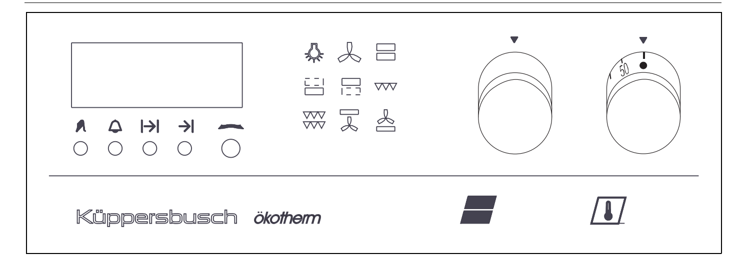
Empleo del horno



¡Sírvase observar las instrucciones de seguridad expuestas en la página 15!

Durante la utilización del horno este último se calienta. A temperaturas sobre 95 ºC marcha el ventilador de enfriamiento, aún con el horno desconectado.
El horno le ofrece 9 tipos de servicio.

Selección del tipo de servicio y la temperatura



Seleccionar tipo de servicio:
Girar hacia la derecha el selector del horno (interruptor izquierdo).

Ajustar la temperatura:
Girar a la derecha el selector de temperatura (2º interruptor desde la izquierda).

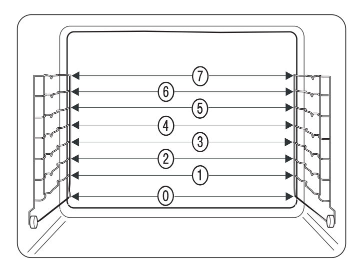
La indicación de calentamiento en el frontal de mandos se ilumina durante el calentamiento y se apaga en el momento de haber alcanzado la temperatura ajustada.
Los interruptores son escamoteable, ellos pueden ser escamoteados en cualquier ajuste. Presionando brevemente son extraídos. Con los interruptores escamoteados no puede ser realizado ningún ajuste.
Si se escamotea el interruptor del horno, la iluminación del horno se apaga.

Símbolos de control y tipos de servicio

Símbolos de calentamiento		Aplicación
0	Desconectado	
	Iuminación	
	Aire caliente	Asar, hornear, coccionar sobre varios niveles
	Circulación de aire frío	Sin ajuste de temperatura, para descongelado cuidadoso y enfriamiento.
	Calor superior/inferior	Precalentar, Hornear bizcocho y pasteles húmedos.
	Calor inferior	Prehorneado de pasteles muy húmedos, coccionar.
	Calor superior	Gratinar
	Grill	Grillado de cantidades reducidas. Coloque los trozos de carne en el centro de la rejilla de asar.
	Grill de gran superficie	Grillado de grandes cantidades p.ej. chuletas, pescados o salchichas, pero también para gratinar platos de torradas y gratinados.
	Aire caliente intensivo	Horneado de tartas con guarniciones secas p.ej. azúcares. Asado intensivo de asados grandes y para grandes aves como p.ej. gansos y pavos.
	Etapa de pizza	Horneado de pan, pizza y pasteles húmedos, coccionar.

Posibilidades de introducción

En el interior del horno se encuentran a ambos lados rejillas de inserción, cada una de ellas con 8 puestos de inserción. Ellos constituyen los niveles de inserción del 0 al 7.
Las alturas de inserción se cuentan desde abajo (ver esquema).



En el puesto de inserción 0 es posible introducir al cocinar p.ej. la sartén de grasa, la bandeja con pizza o la rejilla con la piedra para pizzas.

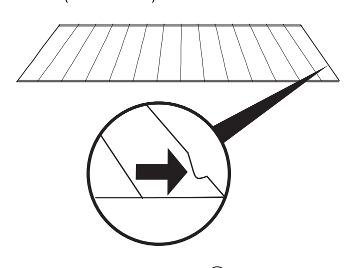
En los puestos de inserción del 1 al 7 se introducen, dependiendo del uso, la rejilla y/o las bandejas de asar.

Indicaciones sobre las alturas de introducción las encontrará en cada uno de los tipos de aplicaciones y en las tablas de valores orientativos.

Piezas de introducción

¡ No revestir el piso del horno con folio de aluminio!
Chapas de horno:
Al extraer levantar ligeramente. Después de volver a introducir el canto oblicuo de la chapa debe estar orientado hacia la puerta del horno.

Introducir la bandeja de grasa y la chapa de horneado hacia el fondo del horno con los dos agujeros alargados.
Rejilla:
Observe, que la muesca de las rejillas estén siempre orientadas hacia adelante (hacia Ud.).



backmobil®

(Acc. no. 600)

El backmobil ® le facilita la utilización del horno.
Para un buen resultado del asado o pastel, es importante seleccionar la altura de introducción correcta al horno. Con el backmobil ® ya puede posicionar correctamente fuera del horno la rejilla y la bandeja, para hornear y asar.

Utilización del carro del horno - backmobil ®



¡Precaución!
El backmobil® y la tecla de bloqueo pueden estar muy calientes.
U
tilice un agarrador, manoplas o similares.

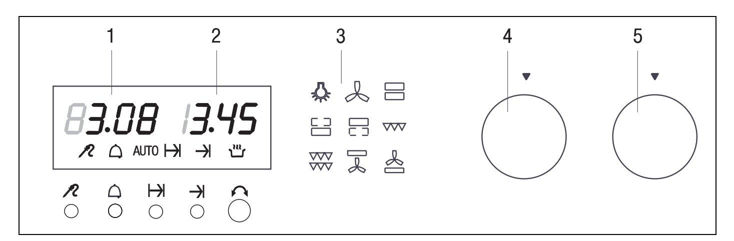


Desplazar el backmobil® hacia afuera:
Bajar la palanca

Introducir el backmobil®:
Introducir lentamente hasta el encastre.

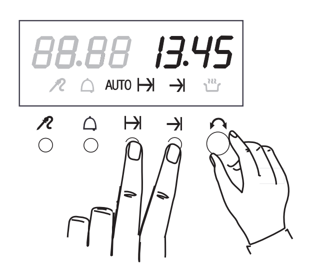
Reloj temporizador electrónico

Con el temporizador puede controlar la duración de cocción para todos los modos de servicio. Los modos de servicio seleccionados pueden ser conectados y desconectados automáticamente a través del temporizador. Con el sensor de temperatura de núcleo el proceso de cocción puede ser exactamente ajustado mas allá de alcanzar la temperatura del núcleo. Además el temporizador puede servir como ayuda de memoria (Función de reloj con alarma).



Indicación:	1	hora de reloj con alarma para intervalos de tiempo reducidos, Temperatura del núcleo
	2	Hora del día/Duración de cocción/ Fin de la cocción
	3	Modos de servicio
Seleccionar:	℞	Sensor de temperatura del núcleo
	🔔	Alarma
	|→|	Duración de cocción Horno
	→|	Fin de duración de cocción Horno
Ajustar:	↷	Hora/Duración de cocción/ Temperatura del núcleo
	4	Botón giratorio Modo de servicio
	5	Botón giratorio Temperatura

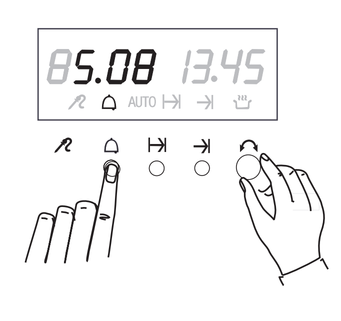
Ajustar la hora



mantener presionado |→| y →| y con ↷ ajustar la hora, la hora del día aparece en la indicación derecha.

Función de alarma

La función de alarma no tiene funciones de desconexión para las funciones del horno. Ella sirve exclusivamente como ayuda de memoria.

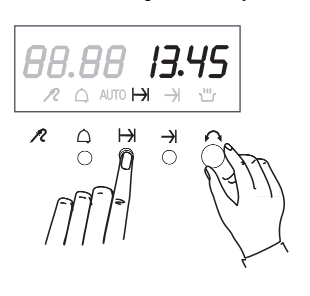


Mantener oprimido 🔔, el símbolo 🔔 brilla.
↷ ajustar tiempo, el tiempo ajustado aparece en la indicación izquierda.
Soltar 🔔 arranca inmediatamente el desarrollo de tiempo.
Se indica el tiempo restante.
Después de completado el tiempo ajustado suena una señal.
Oprimir 🔔 desconecta la señal.
El símbolo 🔔 y la indicación se apagan.

En caso que el sensor de temperatura del núcleo se encuentre en servicio, el tiempo abreviado no se indica en el Display sino solamente el símbolo 🔔.

Desconexión automática

Después de completado el tiempo ajustado la función de mando seleccionada con el botón giratorio 4 y 5 se apagan automáticamente.



Mantener oprimido |→| y ajustar con ↷ duración de cocción deseada.
Soltar |→|.
El servicio automático se inicia, en el Display brillan |→| y ,,AUTO“.

A continuación seleccionar con el botón giratorio 4 el modo de servicio, Ajustar con el botón giratorio 5 la temperatura.

Al finalizar la duración de cocción
Se apaga el símbolo |→|, suena una señal.
El símbolo |→| y el texto ,,AUTO“ brillan intermitentes.
Desconectar nuevamente los interruptores 4 y 5.

- Oprimir la tecla 7, para retraer nuevamente el aparato a condiciones normales. La señal se silencia.

Conexión y desconexión automáticos

Las funciones seleccionadas con el botón giratorio 4 y 5 se conectan automáticamente as la hora de arranque indicada y se desconectan a la hora de desconexión.



Mantener oprimido |→| y ajustar con ↷ duración de cocción.
Soltar |→|.

Mantener oprimido →| y ajustar con el ↷ tiempo de desconexión deseado.
Soltar →|.

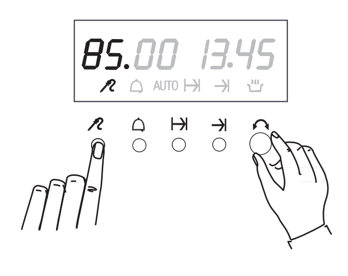
A continuación con el botón giratorio 4 seleccionar modo de servicio.
Ajustar con botón giratorio 5 la temperatura.

Al finalizar la duración de cocción
El símbolo →| se apaga, suena una señal.
El símbolo →| y el texto ,,AUTO“ brillan intermitentes.
Desconectar nuevamente los interruptores 4 y 5 .

- Oprimir la tecla →|, para retraer nuevamente el aparato a condiciones normales. La señal se silencia.

Ajustar la temperatura del núcleo

Al enchufar el sensor de temperatura de núcleo se activa la indicación de temperatura (indicación izquierda). El símbolo ℞ brilla.
La temperatura propuesta de 60 °C aparece en la indicación.



Mantener oprimido ℞, para confirmar la temperatura propuesta o ajustar con ↷ la temperatura deseada (Temperatura nominal).
Soltar ℞, la temperatura real se indica en el Display.
Después de alcanzar la temperatura nominal suena una señal. El valor de temperatura brilla intermitente.
Oprimir ℞ desconecta la señal.

Al desenchufar el sensor de temperatura del núcleo se apaga la indicación de temperatura. Con el sensor de temperatura de núcleo enchufado no puede ser ajustada la duración de cocción.

El sensor de temperatura de núcleo



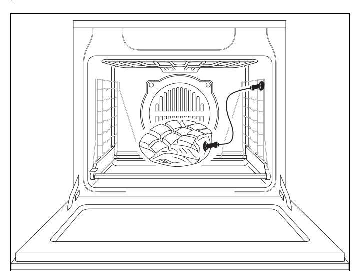
¡Sírvase observar las instrucciones de seguridad expuestas en la página 15!

El sensor de temperatura de núcleo mide la temperatura en el interior de producto que está siendo cocido. Durante la utilización de un sensor de temperatura de núcleo el procedimiento de cocción se controla a través del alcance de la temperatura del núcleo que sea necesaria para el asado.
Con el sensor de temperatura de núcleo no puede ser ajustada ninguna función de tiempo.

El sensor de temperatura de núcleo utiliza la misma indicación que la alarma de tiempo corto. Ambos poseen una función de desconexión.
La utilización del sensor se recomienda especialmente para la preparación de asados, cuya temperatura de núcleo no debe superar un valor determinado, como p.ej. Roastbeef.

Uso del sensor de temperatura del núcleo

La función de temperatura del núcleo se controla a través de un reloj temporizador electrónico.



Introduciendo la sensor de temperatura del núcleo en la clavija del espacio interior del horno, se activa la función de temperatura del núcleo.

En la indicación de temperatura (indicación izquierda en el Display) aparece la temperatura propuesta de 60 °C y brilla el símbolo .



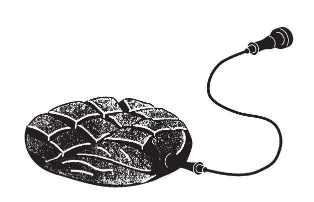
La temperatura propuesta puede ser modificada de la siguiente manera: Mantener oprimida la tecla y ajustar con el regulador la temperatura necesaria de acuerdo al tipo de carne (ver Página 17).

Una vez alcanzada la temperatura del núcleo, suena una señal acústica y el horno se desconecta.
Valores orientativos para temperaturas de núcleo las encontrará en la tabla que figura a un lado.

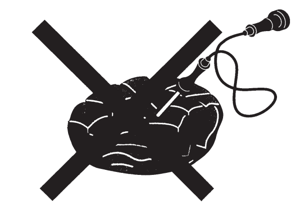
IIndicaciones para el uso correcto

Introducir el sensor de temperatura de núcleo siempre hasta el mango, de manera que la punta se encuentre cerca del centro del asado y no en las cercanías de grasa o huesos. Introducir lateralmente el sensor de temperatura de núcleo. Proceda en este caso de la siguiente manera y observe la ilustración:

- Introduzca la **punta del sensor de temperatura de núcleo en el centro del producto de cocción**.
- Observe también con las aves, de introducir el sensor de temperatura de núcleo de tal manera, que no tenga contacto con ningún hueso.



correcto



erróneo

Valores orientativos de temperatura de núcleo

Comida	**Temperatura de núcleo para todos los programas de calentamiento**
	en °C
Carne de buey	
Roastbeef/Solomillo de buey	
poco hecho	40-45
a punto	50-55
muy hecho	60-65
Asado de buey	80-85
Carne de cerdo	
Lomo de cerdo	65-70
Asado al horno/Jamón	80-85
Pescuezo, Pierna	80-85
Costillar, Espalda	75-80
Chuleta sin hueso	70
Chuleta ahumada	65-70
Asado de picada	70-75
Carne de ternera	
Asado de ternera	70-75
Asado de riñones de ternera	75-80
Pierna de ternera	80-85
Caza	
Carne de caza	75-80
Espalda de caza	60-70
Solomillo de caza poco hecho	40-45
Solomillo de caza a punto	50-55
Solomillo de caza muy hecho	60-65
Cordero	80-85
Rellenos	70-75
Aves	85-90
Pescado	70-80

Aplicación

Asar

Utilizar bandeja de grasa y rejilla.
La duración del asado depende del tipo y la altura de la carne. Para medir, levantar ligeramente la carga, debido a que cae bajo su propio peso. La duración del asado para carne con capa de grasa puede aumentar hasta el doble.
¡Observar imprescindiblemente las indicaciones para las alturas de introducción!

Aire caliente intensivo
Bandeja de grasa en el marco y rejilla en el 1. listón de introducción desde abajo

Aire caliente
Bandeja de grasa en el 1. y rejilla en el 2. listón de introducción desde abajo

Calor superior / inferior
Bandeja de carne en el 1. y rejilla en el 2. listón de introducción desde abajo

Asado en olla (Horno)
Seleccione el tipo de servicio Aire caliente intensivo con 180 a 200 °C.
Puede utilizar cualquier olla (acero esmaltado, fundición o vidrio), que no posea asas de material plástico. (Si se utiliza una olla romana, se deben observar las indicaciones del fabricante).
Le recomendamos el siguiente desarrollo:
- Enjuagar la olla con agua o colocar algo de grasa.
- Colocar en la olla el asado preparado (condimentado). Colocar la tapa y depositar en el horno frío sobre la rejilla.
- Ajustar el aire caliente intensivo con una temperatura de 180 a 200 °C.
- Después de finalizado el tiempo de asado prepare la salsa de la manera habitual.

Plato	Aire caliente	Aire caliente intensivo	Duración de cocción
dar vuelta siempre el asado	Temperatura en °C		por cm de altura de carne en min.
Asado de vaca	160		18
Roastbeef	180	180-200	8-10
Solomillo	180	180-200	8
Carne de ternera	160		12
Carne de cerdo	160	160-180	12-15
Kassler	160	160-180	8
Lomo de cerdo	160	160-180	12-15
Asado de cerdo con panceta	160	160-180	12-15
Caza	160		15
Jabalí	160		15
Solomillo de caza	180	180-200	8-10
Carne de cordero	150-160		15
Pato	160	160-180	12
Ganso	160	160-180	12
Pollo*	160	160-180	8
Pavo	160	160-180	12
Pescado	160		8

*un pollo entero 45 - 60 min.

Descongelar

con aire caliente.
Colocar el producto a descongelar sin embalaje en una fuente y depositar sobre la rejilla en el 3. listón de introducción desde abajo.
Ajustar la temperatura a 150 °C.

Hornear

Indicaciones para hornear

Aire caliente

Sin precalentamiento - Horneado sobre varios niveles al mismo tiempo es posible.

Alturas de introducción:

Una chapa	3. nivel de introducción desde abajo
dos chapas	3. y 6. nivel de introducción
tres chapas	1., 4,. y 7. nivel de introducción
cuatro chapas	1., 3., 5., 7. nivel de introducción

Al hornear varias tartas de placas (tartas de moldes) el tiempo de horneado se prolonga por chapa en aprox. 5 a 10 minutos.

Retire las chapas individualmente de acuerdo al grado de tostado.

Hornee con aire caliente a 160 °C, cuando en sus recetas no se hacen indicaciones para aire caliente.

Importante:
En tartas con guarnición húmeda de frutas el desarrollo de humedad es especialmente elevado. Se deberían hornear como máximo dos tartas al mismo tiempo.

Calor superior / inferior

Precalentamiento - Hornear sobre un nivel.

Precalentamiento con aire caliente intensivo, después de alcanzar la temperatura retraer a calor superior/inferior.
Los moldes de horneado de chapa negra y aluminio son especialmente adecuadas.

Aire caliente intensivo

Sin precalentamiento - Hornear en un nivel.
Solo para tartas planas con guarnición seca como. p.ej. torta con capa de azúcar.

Etapa de pizza

Hornear sobre un nivel
- para tartas húmedas
- para pizza: Precalentar con chapa de horno o piedra de pizza (Accesorio)
- para pan

Valores orientativos de horneado

Los valores de los tipos de servicio usados preferentemente están resaltados.

Repostería	Aire caliente		Calor superior / inferior		Aire caliente intensivo Etapa de pizza		Duración de horneado
	Gaveta	Temperatura en °C	Gaveta	Temperatura en °C	Gaveta	Temperatura en °C	en min.
Masa mezclada							
Pastel moldeado	3	**150-160**	1	170-180			50-65
Budín	3	**150-160**	1	170-190			50-70
Torta arenosa	3	**150-160**	1	160-180			60-70
Tortas	3	**150-160**	1	170-190			40-60
Bases de tarta	3	**170-180**	2	180-200			20-30
Tartas finas de frutas	3	150-160	1	170-180	3	**150-160**	45-60
Repostería pequeña	3	150	2	**180-200**			15-30
Tarta de bandeja:							
Capa seca	3	150-160	2	180-190	3	**150-160**	25-35
Capa húmeda	3	160-170	2	170-180	3	**160-170**	35-50
Amasados							
Bases de tarta	3	170-180	2	**180-200**			25-35
Pastel de queso	3	140-150	1	160-170	3	**140-150**	70-90
Repostería pequeña	3	140-150	2	**180-190**			15-35
Tarta de bandeja:							
Capa seca	3	150-160	2	180-190	3	**150-160**	25-35
Capa húmeda	3	160-170	2	170-180	3	**160-170**	30-50
Masa de levadura							
Torta moldeada	3	**150-160**	1	175-180			40-65
Rosca de levadura	3	**150-160**	2	175-180			40-50
Pan dulce (precalentar)	3	**150-160**	2	175-180			50-70
Repostería pequeña	3	**140-150**	2	180-200			15-30
Tarta de bandeja:							
Capa seca	3	150-160	2	180-200	3	**150-160**	25-35
Capa húmeda	3	160-170	2	170-180	3	**160-170**	30-50
Masa de bizcocho							
Tortas	3	150-160	2	**175-180**			30-40
Arrollados	3	170-180	2	**180-200**			12-25
Repostería de clara a nieve							
Decoraciones	3	**80-90**	2	100-120			80-120
Estrellas de canela	3	**100-120**	2	120-140			20-40
Galletas	3	**100-120**	2	120-140			20-40
Hojaldre							
Hojaldre	3	**170-180**	2	190-210			15-30
Hojaldre de levadura	3	**170-180**	2	190-210			30-40
Hojaldre de requesón	3	**160-180**	2	180-200			30-40
Masa cocida	3	**170-180**	2	190-210			30-40
Masa de requesón y aceite	3	**150-160**	2	170-180			30-40
Pastel de miel	3	**140-150**	2	170-180			20-35
Pan y pizza							
Pan de masa ácida y de levadura: Precalentar: 230 °C 10 min. a 230 °C			2	180	2/3	**160**	50-65
Pan de levadura/pan blanco			2	200	3	**180**	30-50
Bollos/grisines, precalentar:10 min. a 230 °C	1	**200**	2	220			15-20
Pizza, precalentar 250 °C					0	**250**	8-12

Hornear pizza

- Precalentar el horno a 250 °C.
- Colocar el selector de tipo de servicio (interruptor izquierdo) sobre la etapa de pizza.
- Ajustar con el regulador de temperatura del horno la temperatura a 250 °C.

Ejemplo:
Receta básica de pizza
375 g de harina, 20 g de levadura, 1/8. l de agua tibia, 3 cucharadas de aceite, sal
Con los ingredientes indicados preparar una masa de levadura. Dejar reposar las masa, hasta que el volumen se haya duplicado (aprox. 30 minutos). A continuación amasar nuevamente algunos minutos la masa y dejar reposar otros 15 minutos. Dividir la cantidad de masa en 2 a 3 partes, estirar de forma redonda, moldear un borde y cubrir rápidamente de cualquier ingrediente para que la masa no se humedezca.
- Introducir la chapa en el marco
- colocar la pizza con ingredientes sobre la chapa de horno
- precalentar con Etapa de pizza a 250 °C
- hornear con Etapa de pizza a 250 °C aprox. 8 - 12 minutos.

Coccionar

Seleccione Etapa de pizza.
Utilizar solo alimentos frescos y prepara de acuerdo a las recetas habituales. Coccionar max. 6 frascos de conserva de 1-1,5 litros.
Utilizar para conservas, frascos adecuados de la misma altura y llenarlos con el mismo contenido. Los frascos no deben tocarse entre si.
Frutas
- Introducir la bandeja de grasa en el 1. listón de introducción desde abajo, colocar aprox. 1 litro de agua en la bandeja de grasa.
- Ajustar la etapa de pizza a 180 °C y observar el procedimiento de cocción. Después de 20 a 40 minutos el líquido en los primeros frascos comienza a perlar, en la mayoría de los casos primero en el frasco delantero derecho.
- A continuación desconectar el horno y dejar reposar los frascos todavía 30 min. (aprox. 15 Min. con frutas delicadas p.ej. fresas) dentro del horno cerrado.

Verduras y carnes
- Prepara los frascos de conserva, introducir en el horno en la bandeja de grasa y ajustar la temperatura como arriba.
- Cuando el líquido se perle, reducir a 150 °C y continuar la cocción aún 30 a 60 minutos.
- A continuación desconectar el horno y dejar los frascos aún 30 minutos dentro del horno cerrado.

Producto para conserva	Duración de cocción (Continuar cocción)	Calor posterior
	en min.	
Coliflor	60-80	30
Judías verdes	60-80	30
Guisantes	80-90	30
Pepinos	desconectar	30
Zanahorias	60-80	30
Hongos	60-80	30
Coles	60-70	30
Espárragos	80-90	30
Tomates	desconectar	30

¡Atención!
Durante el proceso de recocido se procuce en el interior del horno mucha humedad debido a la evaporación del agua. Esta humedad sale por las aberturas de agua. Debido a ello es posible que el panel de mando se caliente.

Grillado de superficie

Ajustar el tipo de servicio para grillado de pequeñas cantidades de parrilla o para grillado de gran superficie.

- Precalentar el horno 5 a 10 minutos.
- Colocar el producto de parrilla en el horno.
- Duración de grillado de acuerdo a las indicaciones de la siguiente tabla
- Bandeja de grasa con chapa de asado (Accesorio especial) en el 2., 3. listón de introducción desde abajo según tabla.
- Grillar solamente con la puerta del horno cerrada.

Plato	Gaveta	Grill		Grill de gran superficie	
		1. lado en min.	2. lado en min.	1. lado en min.	2. lado en min.
Chuletas de cerdo / Filetes	6	8-10	6-8	10-15	8-10
Solomillo de cerdo	6	10-12	8-10	14-16	10-12
Chorizos	6	8-10	6-8	15-20	10-15
Brochetas	6	7-8	5-6	18-20	8-10
Albóndigas	6	8-10	6-8	10-15	10-12
Filete de solomillo de vaca	7	6-7	5-6	10-11	9-10
Rodajas de hígado	7	3-4	2-3	7-8	6-7
Filetes de ternera	6	5-7	4-5	9-11	8-9
Bife de ternera	6	6-8	4-6	10-12	8-10
Chuletas de carnero	6	8-10	6-8	12-14	10-12
Chuletas de cordero	6	8-10	6-8	12-14	10-12
Medios pollos	3	10-12	5-7	14-16	9-11
Filete de pescado	7	6-7	4-5	10-11	8-9
Truchas	4	4-7	3-6	8-11	7-10
Bocadillos de torradas	5	2-3	2-3	6-7	6-7
Bocadillos de torradas untados	4	6-8		10-12	

Limpieza y conservación

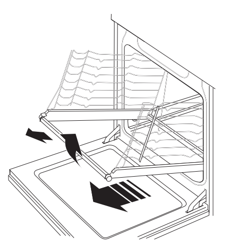
- ¡ Fundamentalmente deje enfriar por completo el aparato y el panel antes de su limpieza! En la mayoría de los casos es suficiente después de cada uso una limpieza con un paño húmedo y un poco de detergente suave. A continuación frotar en seco.



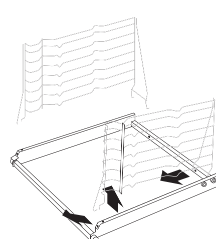
- No utilice para la limpieza elementos agresivos o productos limpiadores agresivos o abrasivos, como lana de acero, lana de acero enjabonada, esponjas metálicas o plásticas o similares con superficie abrasiva.
- No utilizar lejía o productos de limpieza con contenido de cloro.
- Retire lo antes posible manchas de cal, grasa y albúminas. En caso contrario en aparatos con diseño de acero inoxidable, se puede formar corrosión debajo de estas capas por falta de acceso de aire.
- Utilice para la conservación de aparatos con diseño de acero inoxidable los productos de conservación habituales para acero inoxidable. Observe en este caso las indicaciones del fabricante correspondiente y pruebe primeramente en una parte pequeña antes de utilizar el producto sobre toda la superficie.
- Después de la limpieza quitar completamente todos los restos de productos de limpieza.
- Las superficies de guarnición de la puerta del horno deben ser mantenidas estrictamente limpias.

backmobil® (Acc. no. 600

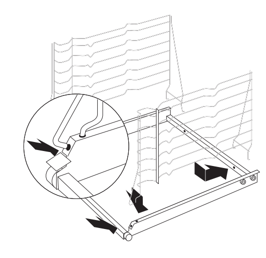
El aparato está equipado de serie con el backmobil®. Para la limpieza del backmobil® se deben realizar los siguientes pasos de trabajo:



extraer el backmobil®
Empujar hacia abajo la palanca a la izquierda abajo en el marco del backmobil®. Desplazar el backmobil® hacia afuera y retirarlo de forma inclinada hacia arriba.



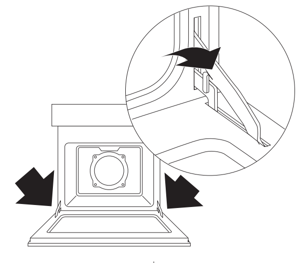
desarmar el backmobil®
Retirar las varillas de sustentación de la reja de introducción primero de la perforación delantera y luego de la trasera, en el marco del backmobil®.
Las rejas de introducción pueden entonces ser desmontadas.



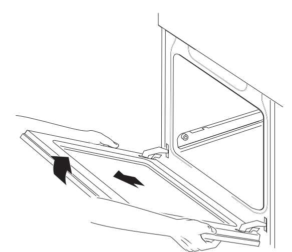
ensamblar el backmobil®
Introducir nuevamente las varillas de sustentación en las perforaciones del marco del backmobil® en secuencia inversa a la del desarmado.
Introducir el backmobil® dentro del horno y encastrar con la palanca.

Horno

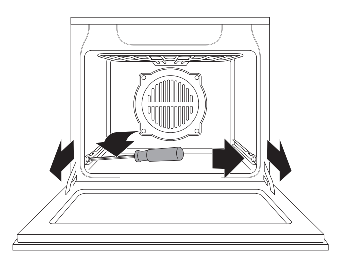
De tanto en tanto es aonsejable realizar una limpiza en profundidad del horno. Para ello se recomienda desmontar algunas componentes.



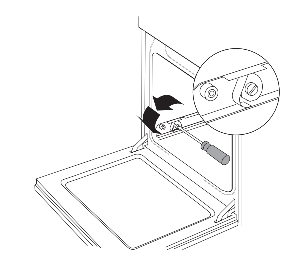
Extraer la puerta del horno
Abrir totalmente la puerta del horno.
Levantar los estribos en los goznes de la puerta.



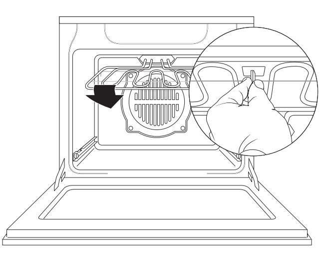
Agarrar lateralmente la puerta del horno con ambas manos y cerrarla lentamente. Aproximadamenteme a medio recorrido se sueltan los goznes de sus enclavamientos.
Ahora es posible retiar la puerta del horno.



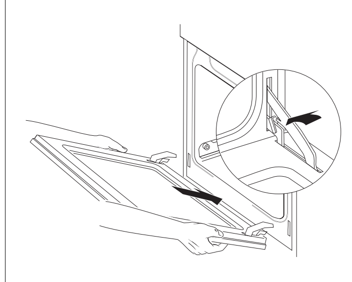
Desmontar carriles guía
Aflor los tornillos.
Extraer la reja.



Montar carriles guía en el horno
Atornillar carriles guía.
Ajustar el riel guía: Girando los fornillos de ajuste se puede variar la velosidad de funcionamiento del backmobil:
normal - lento - rápido



Volcar el elemento calefactor (Calor superior/Grill)
Aflojar los tornillos y abatir el elemento calefactor.
Volcar el elemento calefactor nuevamente hacia arriba y fijar con tornillo.



Colocar la puerta del horno
Agarrar la puerta del horno lateralmente con ambas manos e introducir las bisagras en los correspondientes taladros del horno. Abrir lenta y completamente la puerta del horno.
Bajar nuevamente el stribos en las bisagras de la puerta.
Cerrar la puerta del horno.

Regeneración del ökotherm®

Calentar el horno vacío con aire caliente intensivo a la temperatura máxima durante 60 minutos.

Ayuda ante casos de averías



¡Reparaciones solamente por un profesional autorizado!

Verifique primero, si se encuentra ante un error de operación. Algunas averías pueden ser subsanadas por Ud. mismo.

Avería	Causa	Solución
Reloj parpadea - 000.	Sin primera puesta en hora o corte temporal de la corriente.	Poner de nuevo a hora.
La desconexión del lugar de cocción o el horno no es posible.	Componente electrónico defectuoso.	Desconectar el fusible, Llamar servicio posventa.
El horno no calienta.	Fusible de la casa defectuoso.	Verificar fusible y reemplazar.
	Regulador de temperatura de horno interruptor de tipo de serviciono está conectado.	Conectar la temperatura de horno-regulador de tipo de servicio .
El ventilador de aire caliente conecta y desconecta de forma alternada.	Cambio de tipo de servicio condicionado al programa.	No se está ante una avería.
La iluminación del horno ha dejado de funcionar.	Lámpara defectuosa.	Consultar por cambio de lámpara en el servicio posventa .
La puerta del horno no se cierra.	Puerta o guarnición de la puerta sucios.	Retirar la suciedad con solución jabonosa y un paño húmedo de la puerta y guarnición.
El cristal de la puerta está roto.		Desconectar el aparato, Llamar servicio posventa.
Soplador de enfriamiento continúa marchando por mas de 30 min. (normal 20-30 min.).	Automático de desconexión defectuoso.	Desconectar el fusible, Llamar servicio posventa.
Intensa generación de olor a pesar del catalizador-ökotherm.	ökotherm® debe ser regenerado.	Calentar el horno vacío con aire caliente intensivo a la temperatura máxima durante 60 minutos.
Intenso olor a vinagre en la preparación.	Producto de cocción con alcohol, Horneado con masa ácida, Horneado con levadura.	Molestia de olor inevitable.
Manchas de fruta o de albúmina sobre piezas esmaltadas.	Tartas húmedas o jugos de carnes.	Modificación inofensiva del esmalte, no puede ser solucionado.

Indicaciones de montaje para profesionales

- Se deben cumplir en su totalidad las disposiciones y condiciones de conexión de la empresa local de suministro de energía.
- Para la conexión, reparación o reemplazo de la bombilla del horno dejar el aparato sin corriente. Extraer el enchufe tipo Schuko o desconectar los fusibles.
- La protección completa de contacto debe estar garantizada por la instalación.
- El conductor de protección debe estar dimensionado lo suficientemente largo, para que en caso de fallar la descarga de tracción sean solicitados a la tracción primero los hilos conductores de corriente del cable de conexión.

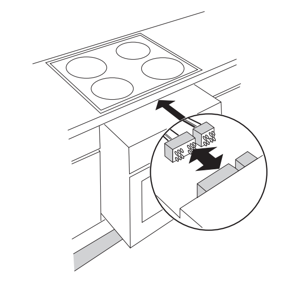
Electricidad

Horno incorporado	Conexión a la caja de enchufe con enchufe tipo Schuko. La caja de enchufe debe estar protegida con 16 A.

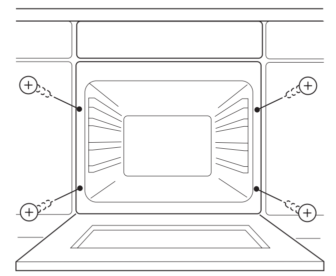
Incorporación en muebles de cocina

El aparato es con respecto a la protección contra sobrecalentamientos de superficies del entorno (Partes de muebles) un aparato del tipo Y. Esto quiere decir, que este aparato con su pared posterior y los paredes laterales puede ser colocado en cualquier altura de paredes de armario o ambientales. En la pared lateral opuesta no obstante solo puede ser instalado un mueble de la misma altura que este aparato.

El revestimiento plástico o el chapeado de madera debe estar manufacturado con un adhesivo resistente al calor (100°C). Este adhesivo impide una deformación o desprendimiento de los recubrimientos, especialmente en los laterales angostos de muebles incorporados.
El aparato debe imprescindiblemente ser montado de forma horizontal.



Instalar el aparato
Conectar el enchufe e introducir el aparato en el nicho del armario.
¡En este caso no aprisionar el conductor de conexión del aparato!



Fijar el aparato
Aprire la porta del forno avvitare l'apparecchio per mezzo delle viti allegate - appoggiare obliquamente - partendo dall'interno verso l'esterno insieme all'elemento dell'armadio.